



แผนการจัด การอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

สำหรับผู้ประกอบกิจการ (Public Training)

ประจำปี 2564 ณ ศูนย์ฝึกอบรมและการประชุม ห้อง 4

บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สำนักงานใหญ่

1.หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้ประกอบกิจการ)

แผนการฝึกอบรม ปี พ.ศ. 2564	รายละเอียดการจัดการอบรม			
	วัน	จำนวนผู้เข้ารับ การฝึกอบรม	ค่าลงทะเบียน สมาชิก/บุคคลทั่วไป รวม Vax 7 % แล้ว	วันปิดรับสมัครและ สิ้นสุดการชำระเงิน
มีนาคม	25 พฤหัสบดี	50	1,500	จนกว่าจะครบจำนวน
เมษายน	26 จันทร์	50	1,500	
พฤษภาคม	25 อังคาร	50	1,500	
มิถุนายน	21 จันทร์	50	1,500	
กรกฎาคม	29 พฤหัสบดี	50	1,500	
สิงหาคม	31 อังคาร	50	1,500	
กันยายน	28 อังคาร	50	1,500	
ตุลาคม	21 พฤหัสบดี	50	1,500	
พฤศจิกายน	18 พฤหัสบดี	50	1,500	
ธันวาคม	23 พฤหัสบดี	50	1,500	

หมายเหตุ : ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว

วิธีการโอนชำระค่าลงทะเบียน : ธนาคารไทยพาณิชย์ เลขบัญชี 235-220332-2 ประเภท ออมทรัพย์

สาขา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) ชื่อบัญชี บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด



**\*เนื้อหาหลักสูตรการอบรม สำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร\***

- หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย
- มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
- สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร
- การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร

**\*\*ส่งใบสมัคร หรือสอบถามและยืนยันการชำระเงินได้ที่ คุณศุภกร/คุณดารารพร\*\***

โทรศัพท์ : 02-9406881-83 ต่อ 274 หรือ 098-586-3866

E-mail : [cltacademy17@gmail.com](mailto:cltacademy17@gmail.com)

Lind ID : cltacademy

[www.facebook.com/cltacademy17](http://www.facebook.com/cltacademy17)

[www.centrallabthai.com](http://www.centrallabthai.com)

**\*\*\*ข้อมูลเพิ่มเติมสำหรับผู้เข้ารับการอบรม\*\*\***

จำนวนชั่วโมงรวม : 6 ชั่วโมง(ระยะเวลาเรียน 1 วัน)

วันอบรม : ตามแผนการฝึกอบรม ประจำปี 2564

(หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย)

เวลาอบรม : 9.00 - 16.30 /จำนวนผู้อบรม : 50 ท่าน

สถานที่ : บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สำนักงานใหญ่ หรือตามความเหมาะสม

ภาษาที่ใช้ในการอบรม : ภาษาไทย /คุณสมบัติผู้สมัคร : สามารถอ่าน ฟัง เขียน ภาษาไทยได้ดี

ค่าลงทะเบียน : ผู้ประกอบการด้านอาหาร 1,500บาท/ท่าน (ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว)

**\*\*ราคารวมอาหารว่างและอาหารกลางวัน\*\***

**\*\*บริการถ่ายภาพติดบัตร โดยช่างภาพมืออาชีพ ฟรี!!!\*\***